

Soria, 2 de noviembre de 2017

NOTA DE PRENSA

Los hosteleros cierran la campaña con 69.500 tapas vendidas en la X Semana de la Tapa Micológica

- **A pesar de la mala campaña micológica por las secas condiciones meteorológicas, la iniciativa logra atraer a sorianos y visitantes de provincias cercanas.**
- **Los once establecimientos finalistas a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' son Hotel Alfonso VIII, El Fogón del Salvador, El Portillo, La Chistera, Más Que 2, Santo Domingo II, Termancia, Tiffany's, Trashumante, Urban Enjoy y Los Villares.**

La X Semana de la Tapa Micológica, organizada por **ASOHTUR**, ha terminado con un saldo bastante positivo y óptimo lográndose vender alrededor de **69.500** unidades.

Los 44 hosteleros participantes, en la que está considerada una de las iniciativas más importantes dentro del turismo gastronómico de la provincia, muestran su optimismo, a pesar de que las cifras son inferiores a las de la pasada edición, por dos motivos, la mala temporada micológica y el menor número de hosteleros participantes.

Entre los que han participado, cabe destacar que cinco establecimientos han superado las 3.000 tapas vendidas, llegando el primero a alcanzar las **6.500** tapas, el segundo **5.000**, el tercero **4.780** y un cuarto que ha rozado las **3.400** minidelicatessens. Satisfechos por estas cifras, algunos de los establecimientos participantes han decidido continuar ofreciendo su tapa micológica al menos durante estos días de noviembre.

Este otoño atípico en Soria, por la ausencia de lluvias, ha retraído en parte al turismo que llega a la provincia para buscar setas, participar en actividades o probar gastronomía micológica. A pesar de ello, hasta los establecimientos participantes en la X Semana de la Tapa Micológica han llegado turistas de **Madrid, País Vasco, Aragón y Barcelona.**

Las mejores tapas

Una vez finalizada la X Semana de la Tapa Micológica de Soria, sólo queda saber cuál es la Mejor Tapa Micológica de Soria 2017. Y para ello 11 hosteleros (los que mejor valoración han conseguido por parte del jurado profesional, uno más en esta ocasión por un empate en las puntuaciones) deberán este próximo lunes, 6 de noviembre, demostrar ante el jurado y en directo la elaboración y presentación de su tapa micológica.

Los seleccionados por el Jurado son:

- Hotel Alfonso VIII, con su tapa 'Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica'
- Restaurante El Fogón del Salvador y su tapa 'Vieira con boletus y angula de monte'
- Bar Restaurante El Portillo y su curioso 'Bosque en Tarrito'
- Bar Restaurante La Chistera con 'Tapa el humo' (boletus y cangrejo)'
- Bar Restaurante Más que 2 y su 'Pañuelo de salmón, atún y vieira bien enrollado'
- Bar Restaurante Santo Domingo II y su 'Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos'
- Bar Restaurante Termancia y su tapa llamada 'Negro y blanco'
- Cafetería Tiffany's y 'Suave otoño'
- Restaurante Trashumante y su tapa llamada 'Delicia Trashumante'
- Bar Restaurante Urban Enjoy y su trampantojo 'Cappuccino'
- Hotel Rural Los Villares, y su trampantojo 'No es lo que parece'

Cabe recordar que el próximo 30 de noviembre se dará a conocer al ganador y a los dos finalistas junto con el resto de premiados de las siguientes categorías: 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' que da la Fundación Científica de Caja Rural, 'Mejor Servicio en Barra', otorgado por C.I.F.P. "La Merced" y la categoría más popular que no es otra que la 'Mejor Tapa Micológica Popular' que es votada por el público participante.

Entre todas esas personas que han votado por sus tapas favoritas para premiar esta última categoría de la 'Mejor Tapa Micológica Popular', se sorteará un **viaje a Varsovia** para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza oficial de esta X Edición (premio este último para mayores de 18 años). Por otro lado, también se sortearán tres bautismos aéreos de la empresa Airpull Aviation y dos comidas o cenas en el Hotel Castilla Termal Burgo de Osma y en el Restaurante Santo Domingo II entre las personas que hayan completado los distintos hitos de la Maratón de la Tapa a través de la aplicación para móviles Android.

La X Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y el grupo cervecero AMSTEL.

Por último, reseñar la invitación de ASOHTUR a todos los medios de comunicación a asistir y a vivir en directo el concurso que se celebrará el próximo lunes 6 de noviembre, en el que se decidirá la '**Mejor Tapa Micológica Provincial**' de la Semana de la Tapa Micológica – X Concurso Provincial de la Tapa Micológica. El evento se realizará en el CIFP La Merced a partir de las 17:00 horas.

Invitación que la Agrupación hace igualmente extensiva al público en general que desee asistir.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es